

Proposition de repas tout compris
(menu, apéritif, vin, eau, café)

Formule à 45 €

(servie en semaine exclusivement pour groupes à partir de 10 convives prenant un menu identique)

Apéritif

Servi à table ou en buffet
Incluant 6 amuse-bouche variés chauds et froids

Mise en bouche

A déterminer selon le choix de votre menu et des saisons

Les Entrées

L'assiette « Dégustation du Moulin » :

- Beignet de truite de mer en tempura, crème aux herbes
- Marbré de foie gras et volaille confite
- Tarte fine au jambon fumé et champignons
- Notre œuf Mimosa à la chair de crabe

L'assiette « Découverte des Saveurs » :

- Velouté de lentilles, sot l'y laisse de volaille
- Nem croustillant, poisson à la coriandre
- Verrine de foie gras, pintade, estragon
- Verrine de tourteaux, légumes confits, crème d'avocat

Le Saumon dans tous ses états :

- Beignet de saumon en tempura
- Verrine de tartare de saumon, blinis au caviar de hareng
- Darne de saumon, caviar d'aubergine

**Terrine de foie gras de canard, marbré aux trompettes et volaille confite,
chutney aux fruits de saison**

**« Vol au vent » comme une bouchée à la Reine, ris d'agneau, sot l'y laisse de volaille, petits
champignons, lardons**

Pastilla de dorade confite aux légumes du soleil, beurre nantais au piment d'Espelette

Sorbet « classique » ou « original » du moment

Les Plats

- Souris d'agneau braisée, cocos de Paimpol au chorizo, jus de romarin
 - Cuisse de canard complètement désossée, confite longuement, croustillant de légumes
 - Sandre rôti au four, crème de cresson
 - Suprême de pintade farcie au foie gras, polenta et champignons du moment
 - Parmentier de paleron de bœuf, petit pavé de rumsteck, poêlée de légumes, jus de viande
 - Filet de canette laqué au miel, cocotte de légumes, sauce au miel et vinaigre balsamique
-

**Salade verte
Quatre fromages affinés**

Choix de fromages affinés, quatre sortes seront à retenir selon nos propositions ou vos envies

Les Desserts

- Le « Paris-Brest » crème mousseline, praliné, amandes grillées, crumble croustillant
 - Le nem à la poire, pot de crème caramel « d'antan », poire pochée, sorbet poire
 - La tarte au chocolat mou, glace café Arabica
 - L'aumônière croustillante aux pommes Tatin, glace caramel au beurre salé
 - L'assiette « mignardises » en quatre desserts (*selon vos envies et la saison*)
 - et autres propositions selon la saison
-

- Café et mignardises (à définir)
Guimauves, financiers, cannelés, nougats, chocolats
(3 par convive)

Plusieurs vins vous seront conseillés selon le choix de vos mets.